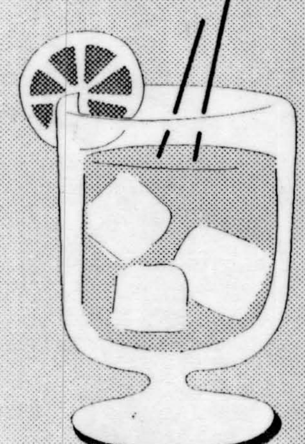
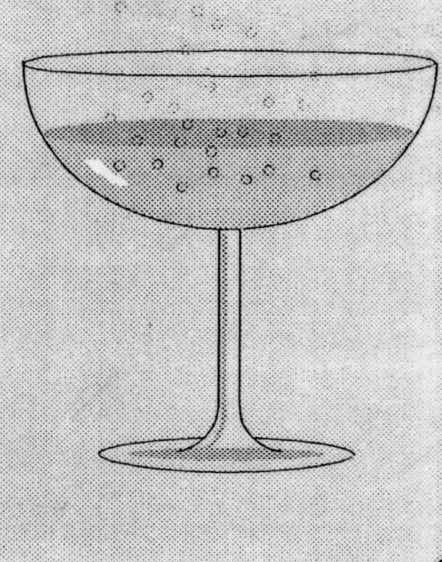
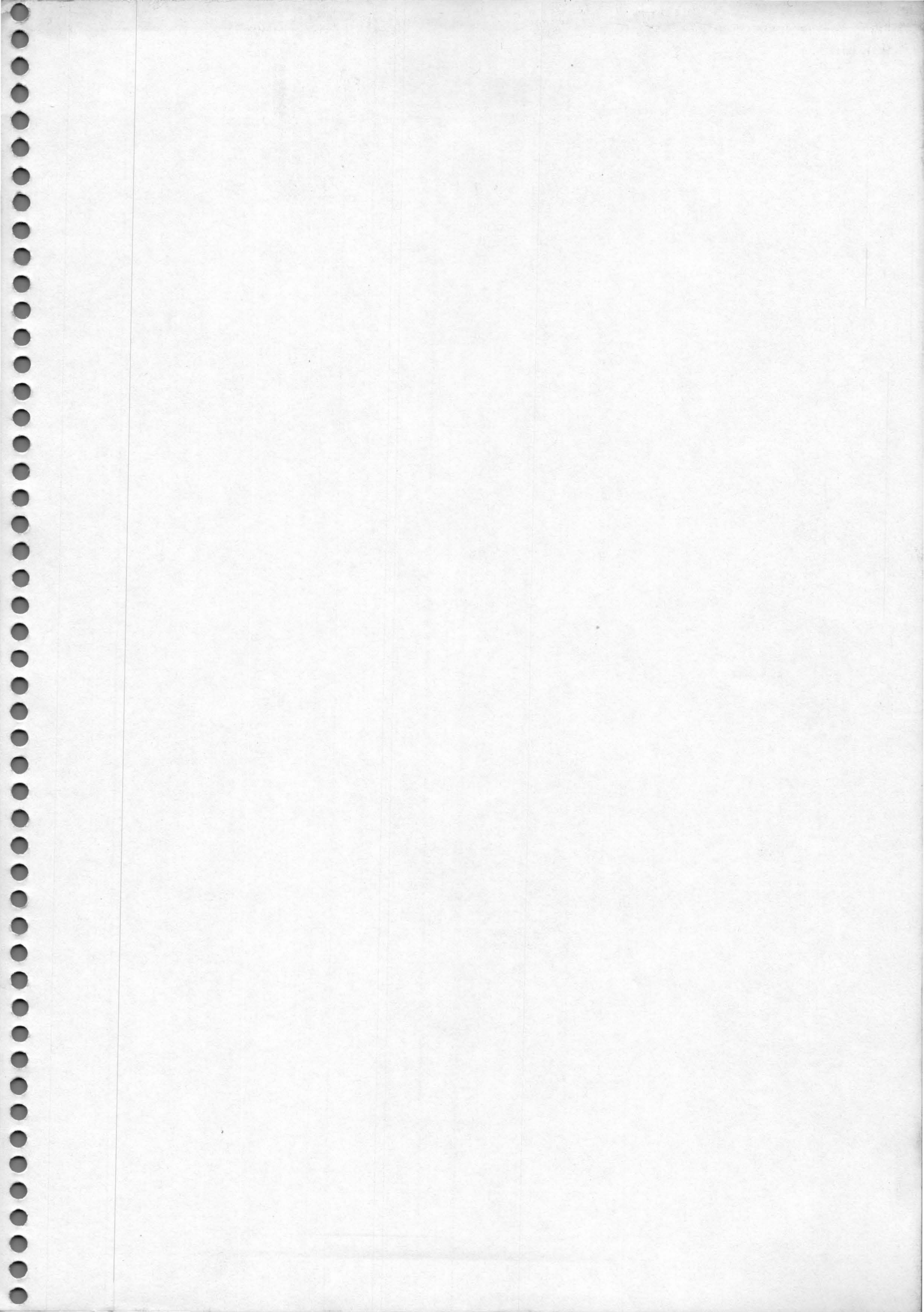
MANUAL DE COCTELERIA



STEVE VALENCIA FERNANDEZ







INTRODUCCION

El presente manual ha sido elaborado con el propósito de brindar una ayuda tanto técnica como práctica a quien se interesa por la rama de COCTELERIA, contiene los elementos básicos necesarios para quien quiere iniciarse en una interesante profesión como es la de Barman.

Además es muy útil para la persona que realiza recepciones y banquetes en su hogar y quiere impresionar a sus amigos con un delicioso coctel.

Sus contenidos son muy fáciles de comprender, y brindarán a la persona una capacitación que le permitirá aplicar los conocimientos en un BAR o en su propio hogar de una manera muy eficiente.

INDICE

TAREAS EN EL BAR

Antes que nada, vamos a ver detalladamente las obligaciones de un buen barman con respecto a su bar y a sus clientes:

A.- MISE EN PLACE.-

Este es un término francés que se utiliza en los bares para indicar la " puesta a punto " de los mismos, de esto se encarga el barman o su ayudante.

1.- EJECUCION:

1.1. Limpieza.-

La limpieza del bar debe ser diaria, y la de la barra inmediatamente después de preparar un coctel, se debe lavar todo lo usado y volverlo a poner en su respectivo sitio.

El cierre a fondo se lo debe realizar al final de la jornada, es decir dejar todo listo y en orden para el siguiente día.

1.2. Barra.-

La barra es el espacio que separa al cliente del barman y por lo tanto es un sitio en donde este puede trabajar con

privacidad.

Las medidas ideales de una barra son 1 metro por 1.20 metros de alto, la barra está dividida en dos zonas:

1. La zona para atención al cliente.
2. El mesón de trabajo, exclusivamente para uso del barman.

1.3. Equipo Industrial.-

- Botellero: Se encarga de mantener las bebidas frías, éstas deben estar colocadas en un perfecto orden de clasificación para evitar confusiones.

- Nevera: Sirve para mantener los géneros de consumo a temperaturas bajas (leche, huevos, crema de leche, frutas, etc.)

Estos dos tipos de equipos dependen directamente del volumen de trabajo que se tenga en el bar.

Se deben tomar en cuenta ciertas características para el uso de la nevera y del botellero, a saber:

- Se debe evitar tener con mucho tiempo de anticipación la bebida en el nevera, como máximo se la puede tener con dos días de anticipación porque de lo contrario se va a estropear la etiqueta y a dañarse el sabor de la bebida.
- Se deben rotar las bebidas, esto quiere decir que no solamente se van a usar las que están adelante, sino que se

deben usar todas.

- Siempre se debe disponer de la cantidad suficiente de hielo en la nevera.
- Dispensador de Cerveza.
- Máquina de café express.
- Microondas.
- Máquina para enfriar cristalería.
- Lavador de copas.

1.4 Estanterías.-

Son muy importantes dentro de un bar, puesto que sirven para exhibir las bebidas que se venden en el lugar, además cada estantería sirve para poner las botellas en estricto orden, lo cuál facilita la actividad del barman.

En las estanterías se pueden clasificar las bebidas de la siguiente manera:

- **Por la frecuencia de venta.**

- **Por familias:**

- Aperitivos.
- Aguardientes.
- Cordiales.
- Vinos.
- Cervezas.

Una estantería se ordena de la siguiente manera:

APERITIVOS	CORDIALES
AGUARDIENTES	

- **Por estética:**

Se puede ordenar las bebidas por sus colores, por la forma de sus botellas, etc.

1.5 **Equipo Técnico.-**

Dentro del equipo técnico se encuentran los utensillos que sirven para preparar los cocteles.

- Coctelera.
- Vaso mezclador.
- Copas de medida.

1.6 **Equipo de apoyo.-**

El equipo de apoyo es aquel que tiene un tiempo de vida útil y se divide en:

Géneros de Consumo:

Comestibles:

- Granadina
- Angostura
- Jarabes
- Cerezas
- Limón

No comestibles:

- Removedores
- Palillos

Estos géneros dependen de carta que ofrece el lugar y deben ser pedidos en bodega mediante un documento llamado requisición o nota de pedido.

Ciertos géneros de consumo necesitan transformarse:

- Jugos
- Jarabes, elementos decorativos

Los jugos que se trabajan en el bar, deben ser puros y sin azúcar, puesto que esta acelera el proceso de fermentación.

En el bar siempre se trabaja con Stock máximo y mínimo, cuando se realiza un pedido:

- El original se queda en bodega.
- La primera copia va a contabilidad.
- La segunda copia va al departamento solicitante.

Jarabes de azúcar:

El jarabe de azúcar se prepara de la siguiente manera:

- Se pone en infusión: canela, cedrón, hierba luisa.
- Luego se añade azúcar, por cada taza de agua se debe poner 1 1/2 tazas de azúcar.
- Se pone 1/4 de limón por cada taza de agua.
- Se debe hervir hasta obtener la llamada hebra floja, que es el punto exacto del jarabe.
- Para blanquear un poco esta preparación se bate una clara de huevo apunto de nieve y se la coloca en la preparación, se deja hervir dos minutos en llama baja y se la retira con mucho cuidado con una espumadera.
- Se utiliza una clara por cada litro de jarabe.

Escarchado de una copa:

La copa puede ser escarchada de la siguiente manera:

1.- Coloque un platillo con azúcar o sal, según el caso.

2.- Tome con su mano izquierda una copa, por su base y con la derecha una rodaja de limón.

3.- Recorra el limón por la boca de la copa y humedézcala bien.

4.- Coloque la copa boca abajo sobre el platillo con el azúcar/

o sal.

5.- Gire la copa para el azúcar / o sal se impregne.

6.- Levante la copa y sacuda ligeramente para que caiga el exceso.

7.- Sirva el coctel escanciando en la copa escarchada

Observaciones: Se puede realizar el escarchado con granadina, crema, jugos, etc., esto depende única y exclusivamente de los ingredientes que lleve el coctel.

Elementos Decorativos:

Los elementos decorativos pueden ser de dos clases:

1.- Naturales, y

2.- Artificiales.

Estos dependen del costo del coctel, pero por más económico que sea éste, debe llevar un elemento decorativo.

- Generalmente se utilizan elementos que recuerden la composición de los ingredientes del coctel.
- También se utilizan elementos que combinan con el color del coctel (cerezas, aceitunas, limón).
- Lo más importante para decorar un coctel es el buen gusto.

Existen muchos elementos decorativos, vamos a citar desde los más económicos hasta los más costosos:

- **Espiral:**

El espiral no es nada más que la corteza de frutas (limón ó naranja) cortada en dicha forma.

- **Twist:**

Es el diseño regular o irregular de la cáscara de fruta.

- **Hojas de hierba buena o menta:**

Esta es la decoración más económica y a su vez más agradable a la vista, además se puede decorar con canela en polvo, nuez moscada, chocolate rallado, coco rallado , etc.

- **Figuras geométricas:**

Se las puede realizar con frutas, existen muchos modelos, pueden hacerse con fresas, cerezas, piñas, etc.

- **Elementos naturales y plásticos:**

También se pueden combinar los dos tipos de elementos decorativos, por ejemplo pueden ir durazno, cereza, piña, conjuntamente con espadas y adornos plásticos.

Esta decoración depende principalmente del costo que tiene el coctel, si es una coctel caro, deberá llevar todos lo elementos decorativos posibles.

1.7 Cristalería

Existe cristalería para todos los tipos de licores y bebidas, a saber son:

- Copa para agua.
- Copa para vino tinto.
- Copa para vino blanco.
- Copa de aperitivos.
- Copa de champagne.
- Copa flauta.
- Copa cordial o copa licor.
- Copa balón
- Vaso tumbler grande.
- Vaso tumbler mediano.
- Vaso tumbler pequeño, vaso rocas u old fashioned.
- Vaso para aguardientes puros.

En la copa flauta se sirven bebidas con hielo frappé, pousse cafés, o bebidas que no se mezclan.

En el vaso tumbler grande se sirven bebidas de trago largo, esto quiere decir que llevan jugos, colas, hielo.

En la copa de trago corto se sirven bebidas que no llevan hielo, pero que necesariamente deben ser preparadas con hielo.

B.- SUPERVISION.-

La supervisión es el último paso que se debe realizar en un bar puesto que en ésta se controla todo lo hecho en la etapa anterior y se rectifican errores.

LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS

CLASIFICACION GENERAL:

Las bebidas alcohólicas se clasifican en:

- APERITIVOS
- AGUARDIENTES
- CORDIALES
- CERVEZAS
- VINOS

A continuación vamos a ver las subdivisiones correspondientes a cada clasificación de las bebidas alcohólicas.

APERITIVOS

Los aperitivos son bebidas que estimulan el apetito, y se las sirve antes de cualquier comida.

Se clasifican principalmente en:

- ALBO - SECAS
- POCO AMARGAS
- LIGERAMENTE DULCES

Existen cinco tipos de aperitivos a saber:

1.- Amargos

2.- Al agua

3.- Vermouths

4.- Vinos generosos

5.- Especiales

1.- APERITIVOS AMARGOS

Este tipo de aperitivos se caracteriza por tener en su etiqueta la palabra " **Bitter** " que significa amargo en inglés.

Ejemplos:

- Campari — Italia
  28.5 °
  Hierbas aromáticas

- Amer picon: — Francia
  30 °
  Hierba quina

- Fernet Branca: — Italia
  30 °
  Hierbas aromáticas (quina)

SERVICIO CLASICO:

Los aperitivos amargos se sirven en el vaso tumbler grande de la siguiente manera:

- Hielo

- 1 1/2 oz. del aperitivo amargo
- **Naranja (rodaja, espiral, twist, media luna)**
- Agua mineral a gusto del cliente
- Removedor, servilleta y posavasos

2.- APERITIVOS AL AGUA

Este tipo de aperitivos tienen una característica especial, que es la de cambiar de color al contacto con el agua, un factor importante a considerar es que el agua siempre debe ser pura y natural.

Tienen un sabor anisado, por lo que se recomienda poner por cada parte de aperitivo, cinco partes de agua (5 x 1).

Ejemplos:

- Pernod — Francia, 40 °
- Ricard — Francia, 45 °

SERVICIO CLASICO:

Los aperitivos al agua se los sirve en el vaso tumbler grande de la siguiente manera:

- Hielo
- 1 1/2 oz. del aperitivo amargo
- Una jarra de agua natural para que el cliente la dosifique a

su gusto

- Removedor, servilleta y posavasos

3.- VERMOUTHS

El vermouth es elaborado a base de vino y hierbas aromáticas. Fluctúa entre los 16 y 18 °. Es de procedencia Italiana.

Ejemplos:

- Vermouth Blanco - dulce Etiqueta: Blanco
- Vermouth Rojo - dulce Etiqueta: Rosso
- Vermouth Seco - seco Etiqueta: Dry

SERVICIO CLASICO:

El vermouth se sirve en el vaso en las rocas de la siguiente manera:

- Hielo
- 1 1/2 oz. del vermouth deseado
- **Limón (rodaja, twist, etc)**
- Se sirve bien frío
- Removedor, servilleta y posavasos

4.- VINOS GENEROSOS

Se llaman vinos generosos a aquellos que poseen mayor grado alcohólico que el resto de vinos, fluctúan entre los 13 y 24 °.

Estos vinos se los obtiene añadiendo alcohol vínico, con lo cual se sube la graduación, este proceso debe realizárcelo durante su maduración o crianza.

Ejemplos:

- Jerez:
  - Seco o Fino: Se lo sirve frío, 2 oz. por persona.
  - Semiseco, oloroso, medium o amontillado, se lo sirve a temperatura ambiente.

- Sherry: Español

SERVICIO CLASICO:

Los vinos generosos se los sirve en la copa catavinos o también en la copa de aperitivos.

5.- ESPECIALES

Son un tipo de aperitivos de un sabor muy agradable.

Ejemplos:

- Raphael: Vino afrutado con naranja y quinado
  - Rojo
  - Dorado

- Dubonnet: Vino quinado

SERVICIO CLASICO

Los aperitivos especiales se los sirve en el vaso en las rocas de la siguiente manera:

- Hielo
- 1 1/2 oz. del aperitivo
- Limón (rodajas)
- Se lo sirve bien frío
- Removedor, servilleta y posavasos

AGUARDIENTES

Los aguardientes se los obtiene de la destilación del vino y sus residuos, de la fermentación y destilación de sustancias azucaradas y de la destilación de almidones y vegetales.

La destilación consta de tres parte a saber:

1.-	Puntas	Tóxico
2.-	Producto medio	Apto para el consumo
3.-	Cola	Tóxico

El alcohol vínico se origina al pasar vino por el alambique.

Sacarificación: Se conoce con este nombre al proceso de transformación de almidones en azúcares.

Los aguardientes se obtienen de:

1.- VINO Y SUS RESIDUOS

- COGNAC.-

Se obtiene de la destilación de vinos blancos (Lacharente - Francia) se lo añeja en roble Limousin.

- BRANDY.-

Se lo fabrica con uvas jerez de España, y se lo añeja en roble Americano.

- ARMAGNAC.-

Se lo elabora en Geo - Las Londas - Francia, se lo guarda en roble Mancezu.

INICIALES	AÑEJAMIENTO	SIGNIFICADO
V.S o V.O	10	V = very
V.O.P	15	O = old
V.S.O.P	20	P = product
V.V.S.O.P.	25	S = superior
X.O	30	X = extra
X.X.O	50	

SERVICIO CLASICO :

El brandy, cognac, armagnac, se sirven en la copa balón, siempre atemperados para que desprendan su olor característico.

- PISCO.-

Aguardiente peruano de uvas (añejado en vasijas de barro)

- ANISADOS.-

Se forman del vino y la maceración del anís, caña en anís.

- CHINCHON SECO.-

Se lo sirve en el vaso para aguardientes.

2.- FERMENTACION Y DESTILACION DE SUSTANCIAS AZUCARADAS

- RON.-

Se forma de la caña de azúcar o melaza.

El ron añejo tiene 10 años o más.

El ron dorado envejece en roble.

El ron blanco envejece en recipientes vitrificados.

- CALVADOS.-

Es de origen francés, está elaborado a base de manzana.

SERVICIO CLASICO:

El calvados se lo sirve en la copa de cognac, atemperado.

3.- SACARIFICACION, FERMENTACION Y DESTILACION DE ALMIDONES Y VEGETALES

- WISKY ESCOCES.-

Se forma de la cebada y su grano es secado en hornos de carbón.

- **Wisky Americano o Bourbon:** 51 % de maíz
- **Wisky Irlandés:** Se forma de cebada secada en horno normal
- **Wisky Canadiense:** Se forma de maíz, cebada y centeno

CALIDAD DEL WISKY:

Wisky Corriente:	menos de 12 años
Wisky Especial :	12 años
Wisky Premium :	21 años
Wisky Superior :	100 años

SERVICIO CLASICO:

Se lo puede servir en las rocas 1 1/2 oz. o en el vaso tumbler grande con agua.

- TEQUILA.-

El tequila es de origen mexicano, se obtiene del maguey, su servicio se lo realiza con limón y sal, en el vaso de aguardientes.

- VODKA.-

De origen ruso.

- GIN.-

Está formado de cebada, eneldo y genciana.

CORDIALES

Son bebidas que se sirven después de las comidas, de consistencia biroposa.

OBTENCION:

Se los obtiene combinando:

AGUARDIENTE + ENDULCORANTE + FLOR, FRUTA, ETC.

SERVICIO CLASICO:

Todos los aperitivos se los sirve en la copa licor o copa cordial, pero también se los puede servir en la copa flauta frappé o en las rocas.

Los cordiales más conocidos son:

Amareto: Italiano a base de almendras.

Parfait Amour: Francés: violetas, canela y almizcle.

Grand Marnier: Francés: cognac y corteza de naranjas amargas.

Licor 43: España: mirabeles.

Drambuie: Escocés: wisky, miel y hierbas aromáticas.

Galliano: Italia: vaiñilla.

Carolans: Irlanda: achocolatada.

Curacao: Blanco ó triple sec, rojo, azul, verde, amarillo, hecho a base de corteza de naranjas amargas.

Royal: Francés: cerezas y chocolate.

Cremas: mandarina, menta, limón, cacao, café, banano.

Cassis: Francia: Grosellas cassis.

Cointreau: Francés: corteza de naranjas amargas y flores de azhar.

Chinchón: España: anís

Kalhua: México: café.

VINOS

Los vinos son producto de la fermentación total o parcial del monto de la uva.

- Por el color se clasifican en :

- **Blanco**
- **Rosado**
- *Tinto*

- Por el gas carbónico se clasifican en:

- gasificado
- de aguja
- espumoso

- Por el azúcar se clasifican en:

- Seco
- Abocado
- Dulce

- Por el alcohol se clasifican en:

- Mesa
- Generoso

Se sirven fríos, las 3/4 partes de la copa

Tinto: Temperatura ambiente, se sirve únicamente 1/2 copa para que el vino respire, puesto que necesita oxigenación.

CERVEZAS

Están elaboradas en base a la cebada o lúpulo, es una bebida fermentada.

EQUIPO TECNICO DEL BAR

1.- Coctelera o shaker: Los cocteles deben batirse aproximadamente 15 segundos.

Se preparan en la coctelera aquellos cocteles que lleven como ingredientes:

- Leche
- Huevos
- Crema
- Yogurth
- Más de 4 ingredientes de diferente densidad (peso)

No se deben batir bebidas gasificadas.

La coctelera o shaker consta de 3 partes:

- Vaso
- Cubrevaso - colador
- Tapón

El contenido se lo debe servir escanciado para que la espuma que se encuentra en el interior caiga en el vaso o copa.

La coctelera americana consta de:

- Vaso metálico
- Vaso de cristal

La coctelera europea consta de:

- Vaso
- Cubrevaso - colador
- Tapón

2.- <u>Vaso mezclador o mixer:</u>

Se lo usa cuando el coctel tiene:

- menos de 4 ingredientes de densidad similar.

La bebida preparada en el vaso mezclador se la debe servir sin hielo (gusanillo - colador), se mezcla con la cucharilla de mango largo.

Sirve para preparar cocteles de trago corto y que se sirven fríos.

Diferencia entre el vaso tumbler grande y la coctelera:

En el tumbler grande se preparan directamente las bebidas con hielo, es éste se las prepara con hielo pero se sirve sin hielo.

Cuando los cocteles no se mezclan ni se baten, se trabaja directamente en los vasos.

En la copa flauta se preparan los pousse cafés.

3.- Copas de medida.-

Existen las exactas:

con dosificador: 1 oz, 1 1/2 oz, 1/4 oz, 1/2 oz.

Inexactas: Al ojo

DASH: ± 3 gotas

GOLPE: lo que caiga al virar y regresar la botella.

La cantidad está dada en cc pero se debe transformar a onzas.

1 botella -----> 750 cc

1 oz-----------> 30 cc

De una botella se sacan:

25 tragos	1 oz
20 tragos	1 1/4 oz
16,6 tragos	1 1/2 oz
12,5 tragos	2 oz

En el trago largo se aconseja poner una dosis de 3 x 2.

En el aperitivo al agua se debe poner 5 x 1.

COCTELERIA

COCTEL.-

Se denomina así a cualquier tipo de bebida resultante de la mezcla equilibrada entre dos o más ingredientes preparados de acuerdo a la naturaleza de sus componentes, directamente en la copa o cristal seleccionado, mezclados en el vaso mezclador o batidos en la coctelera, pudiendo ser alcohólicos o no.

HISTORIA DEL COCTEL.-

El origen de la palabra coctel es tan variado como los ingredientes que se pueden emplear para elaborarlo. Existen varias versiones que, con el tiempo se han hecho tan populares como el propio coctel, a continuación vamos a ver las más comunes y que persisten con suficiente credibilidad.

- La palabra se ha derivado de la francesa **coquetel**, que se utilizaba hace tiempo para describir una bebida mezclada que tuvo su origen en la región de Bordeaux, en Francia.

- Un famoso general norteamericano fue invitado a la corte de un monarca mexicano, cuya hija le ofreció una bebida servida en una copa de oro con rubíes incrustados.
  Como ninguno de los hombres presentes estaba seguro de

quien debía ser el primero en probarla, la hija del gobernante la bebió y así resolvió el problema. Por supuesto, la muchacha se llamaba **Coctel.**

- Los borrachines mañaneros de Amsterdan (Holanda), solían visitar a las sirvientas de los hospedajes para tomar las sobras celebradas la noche anterior. Estas utilizaban colas de gallo (en inglés **cock-tails**) para barrer todas las habitaciones.

- Muchos mercaderes de caballos del oeste norteamericano, para evitar que los animales lucieran débiles y apáticos a la hora de venderlos, les daban una bebida estimulante que los forzaba a " **cock-their-tails** " una frase que inglés significa " mover la cola con alegría ".

PARTES DEL COCTEL.-

Todo coctel está elaborado con relación a una receta básica, la misma que lógicamente contiene varios ingredientes, de estos, uno de ellos constituye el elemento base del coctel y los otros sus modificadores.

BASE.- Es aquel ingrediente que por su mayor grado alcohólico, sabor y/o cantidad predomina en un coctel,

pudiendo en ciertos casos carecer de base.

MODIFICADOR.- Es aquel o aquellos ingredientes que vienen a aflojar la bebida o simplemente cambiar el sabor de la bebida base, pudiendo ser en algunos casos otra bebida alcohólica pero de menor grado que la base u otros componentes sólidos o líquidos que intervengan en su preparación.

A continuación se presenta un cuadro en el que se resume todo lo relacionado a los cocteles clásicos y a las series de cocteles:

CUADRO DE COCTELES CLASICOS

NOMBRE	EQUI.TEC.	DECORACION	CRISTAL	INGREDIENTES
Dry Martini	Vaso Mezclador	Twist limón aceituna	Copa Coctel	Vermouth seco, gin, hielo
Gibson	Vaso Mezclador	Cebolla perla	Copa Coctel	Vermouth seco, gin, hielo
Alexander	Coctelera	Canela en polvo	Copa Coctel	Crema leche, brandy crema cacao, hielo
Medium martini o semiseco	Vaso Mezclador	Twist limón	Copa Coctel	Vermouth seco, gin vermouth dulce-rojo
Pink lady (europea)	Coctelera	Cereza, copa escarchada grana. azúc.	Copa Coctel	Jugo limón, gin, granadina, triple sec, hielo.
Pink lady (americana) o Medias de seda	Coctelera		Copa Coctel	Crema leche, gin, granadina, clara de huevo, hielo.
Perfect Martini	Vaso Mezclador	Twist limón	Copa Coctel	Gin, vermouth rojo, vermouth seco, hielo
Sweet Martini	Vaso Mezclador	Cereza roja	Copa Coctel	Vermouth rojo, gin, hielo.
Grasshopper o Saltamontes	Coctelera	Cereza verde	Copa Coctel	Crema leche, crema cacao, crema menta, brandy, hielo.
Atención: Si la base que es Gin se la cambia por VODKA, los cocteles toman el nombre de VODKATINIS o VODKA MARTINIS.				
Margarita	Coctelera	Copa escarchada con sal y limón	Copa Coctel	Jugo limón, triple sec, tequila, hielo
Negroni	Vaso rocas	Naranja y limón	Vaso Rocas	Vermouth rojo, gin campari
White Lady	Coctelera	Copa escarchada con azúcar-limón	Copa Coctel	Jugo limón, gin, triple sec, jarabe azúcar, hielo

NOMBRE	EQUI.TEC.	DECORACION	CRISTAL	INGREDIENTES
Rob roy	Vaso mezclador	Cereza	Copa Coctel	3 dash angostura, vermouth rojo, wisky escocés.
Campari Especial	Vaso tumbler gra.	Naranja, cereza	Vaso tumbler gra.	Granadina, jugo naranja, campari
Piña Colada	Coctelera	Cereza, piña coco rallado	Vaso tumbler gra.	Jugo piña, jarabe azúcar, crema leche licor cacao, ron
San Francisco (Abstemios)	Coctelera	Naranja, limón, piña	V.T.G. con hielo	Jugo limón, jugo naranja, granadina, jugo piña
Bloody Mary	Vaso tumbler gra.	Limón, rama de apio	V.T.G.	Jugo limón, jugo tomate, vodka, sal, pimienta, tabasco
Caipiriña	Coctelera		V.T.G.	Vodka, limón troceado, azúcar
White Russian	Coctelera	Canela en polvo	Copa Coctel	Crema leche, crema cafe, vodka, hielo
White Russian II	Vaso Rocas		Vaso Rocas	Crema cacao blanco, vodka, hielo
Americano	V.T.G.	Limón, naranja	V.T.G	Vermouth, campari, agua mineral
Screwdriver	V.T.G.	Naranja	V.T.G	Jugo naranja, vodka jarabe de azúcar
Gin Tonic	V.T.G	Twist limón	V.T.G	Agua tónica, gin hielo
Alexandra	Coctelera	Canela en polvo	Copa Coctel	Crema leche, gin, crema cacao, hielo
Godfather	Vaso Rocas		Vaso Rocas	Amaretto, wisky brandy

NOMBRE	EQUI.TEC.	DECORACION	CRISTAL	INGREDIENTES
Rusty Nail	Vaso Rocas		Vaso Rocas	Wisky, Drambuie hielo
Black Russian	Vaso Rocas		Vaso Rocas	Vodka, Kalhua (licor de café)
Manhattan	Vaso mezclador	Cereza	Copa Coctel	3 dash angostura, vermouth rojo, wisky bourbon.
Godmother	Vaso Rocas		Vaso Rocas	Amaretto, vodka
Sidecar	Coctelera	Twist limón	Copa Coctel	Jugo limón, jarabe azúcar, triple sec,
Daiquiri	Coctelera	Cereza, escarcha limón	Copa Coctel	Ron blanco, jarabe, azúcar, jugo limón
Green Lady	Coctelera	Copa escarchada con azúcar-menta	Copa Coctel	Jugo limón, gin, triple sec, crema menta, jarab. azúcar

CUADRO DE SERIES DE COCTELERIA

SERIE	EQUI.TEC.	DECORACION	CRISTAL	INGREDIENTES
Sour	Coctelera	Limón, cereza, escarcha dash angost.	Copa Coctel	Jugo limón, jarabe, clara huevo, angostura, bebida base
Flip	Coctelera	Canela en polvo	Copa Coctel	1 cdta. yema huevo, jarabe, bebida base
Collins	V.t.G	Limón, cereza, granadin	V.T.G	Jugo limón, jarabe, refresco limón o mineral, bebida base
Zoom	Coctelera Mezclador	De acuerdo a la bebida	Copa Coctel	Crema de leche, jarabe, bebida base
Cooler	V.T.G.	Limón	V.T.G.	Jugo limón, jarabe, ginger-ale, b.base

PREPARACION DE LOS COCTELES CLASICOS

Los cocteles que se sirven en la copa coctel, no llevan hielo, pero para su preparación es necesaria la utilización de éste.

Si es que no se indica el servicio de la bebida en algún otro cristal, se lo servirá en el mismo vaso indicado para la preparación.

DRY MARTINI

Se lo prepara en el vaso mezclador y se sirve en la copa coctel:

1/4 oz. de vermouth seco (francés)

1 3/4 oz. de gin

Hielo

Dec: twist limón, aceituna

ALEXANDER

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

3/4 oz. de crema de leche

3/4 oz. de brandy

3/4 oz. de crema de cacao

Hielo

Dec: canela en polvo

MEDIUM MARTINI O SEMISECO

Se lo prepara en el vaso mezclador y se sirve en la copa coctel:

1/2 oz. de vermouth seco

1/2 oz. de vermouth dulce-rojo

1 oz. de gin

Hielo

Dec: twist limón

PINK LADY (EUROPEA)

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

1/4 oz. de jugo de limón

3/4 oz. de gin

1/2 oz. de granadina

1/2 oz. de triple sec (curacao blanco)

Hielo

Dec: cereza, copa escarchada con granadina y azúcar.

PINK LADY (AMERICANA) O MEDIAS DE SEDA

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

3/4 oz. de crema de leche

1 1/4 oz. de gin

1/2 oz. de granadina

1/3 de clara de huevo

Hielo

PERFECT MARTINI

Se lo prepara en el vaso mezclador y se sirve en la copa coctel:

3/4 oz. de gin

3/4 oz. de vermouth rojo

3/4 oz. de vermouth seco

Hielo

Dec: twist de limón

SWEET MARTINI

Se lo prepara en el vaso mezclador y se sirve en la copa coctel:

1/2 oz. de vermouth italiano rosso

1/2 oz. de gin

Hielo

Dec: cereza

GRASSHOPPER O SALTAMONTES

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

3/4 oz. de crema de leche

3/4 oz. de crema de cacao

3/4 oz. de crema de menta

1/4 oz. de brandy

Dec: cereza verde

GIBSON

Se lo prepara en el vaso mezclador y se sirve en la copa coctel:

1/4 oz. de vermouth seco (francés)

1 3/4 oz. de gin

Hielo

Dec: cebolla perla

MARGARITA

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en la copa coctel:

1/3 de jugo de limón

3/4 de triple sec

1 1/4 de tequila

Hielo

Dec: copa escarchada con limón y sal

NEGRONI

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

1 oz. vermouth italiano rojo

1/2 oz. de campari

1/2 oz. de gin

Hielo

Dec: naranja, limón

WHITE LADY O DAMA BLANCA

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

1/4 oz. de jugo de limón

1/2 oz. de triple sec

3/4 oz. de gin

1/2 oz. de jarabe de azúcar

Hielo

Dec: escarchado con limón y azúcar

GREEN LADY

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

1/4 oz. de jugo de limón

1/4 oz. de jarabe de azúcar

1/4 oz. de crema de menta

1/2 oz. de triple sec

3/4 oz. de gin

Hielo

Dec: copa escarchada con menta y azúcar

MANHATTAN

Se lo prepara en el vaso mezclador y se sirve en la copa coctel:

3 dash de angostura

1/2 oz. de vermouth italiano

1 1/2 oz. de wisky borbón

Hielo

Dec: cereza

ROB-ROY

Se lo prepara en el vaso mezclador y se sirve en la copa coctel:

3 dash de angostura

1/2 oz. de vermouth italiano

1 1/2 oz. de wisky escocéz

Hielo

Dec: cereza

CAMPARI ESPECIAL

Se lo prepara en el vaso tumbler grande:

1/4 oz. de granadina

3 oz. de jugo de naranja

2 oz. de campari

Hielo

Dec: naranja, cereza

PIÑA COLADA

Se prepara en la coctelera con bastante hielo y se sirve en el vaso tumbler grande o en la copa de agua:

2 oz. de jugo de piña

1/2 oz. de jarabe de azúcar

3/4 oz. de crema de leche

1 1/2 oz. de licor de cacao

1 1/2 oz. de ron blanco

Dec: cereza, piña, coco rallado

SAN FRANCISCO (ABSTEMIOS)

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en el vaso tumbler grande usando el hielo del batido:

1/4 oz. de jugo de limón

1/2 oz. de granadina

2 1/2 oz. de jugo de naranja

3 1/2 oz. de jugo de piña

Hielo

Dec: naranja, limón, piña, cereza

BLOODY MARY

Se lo prepara en el vaso tumbler grande:

1/3 oz. de jugo de limón

Sal, pimienta

Ají, salsa inglesa

3 oz. de jugo de tomate riñon

2 oz. de vodka

Hielo

Dec: limón, rama de apio

CAIPIRIÑA

Se la prepara en la coctelera y se sirve en el vaso tumbler grande utilizando el hielo del batido:

Limón troceado

2 cucharadas de azúcar

Se machacan estos dos ingredientes

3 oz. de vodka

Hielo

WHITE RUSSIAN I

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

3/4 oz. de crema de leche

3/4 oz. de crema de café

3/4 oz. de vodka

Hielo

Dec: canela en polvo

WHITE RUSSIAN II

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

3/4 oz. de crema de cacao blanco

3/4 oz. de vodka

Hielo

AMERICANO

Se lo prepara en el vaso tumbler grande:

1 oz. de campari

1 oz. de vermouth

Agua mineral al gusto

Hielo

Dec: limón, naranja

SCREWDRIVER (DESTORNILLADOR)

Se lo prepara en el vaso tumbler grande:

3 oz. de jugo de naranja

2 oz. de vodka

1/2 oz. de jarabe de azúcar

Hielo

GIN TONIC

Se lo prepara en el vaso tumbler grande:

3 oz. de agua tónica

2 oz. de gin

Hielo

Dec: limón

ALEXANDRA

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

3/4 de crema de leche

3/4 de crema de cacao

3/4 de gin

Hielo

Dec: canela en polvo

GODFATHER (PADRINO)

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

1/2 oz. de amaretto

1 oz. de wisky

Hielo

GODMOTHER (MADRINA)

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

1/2 oz. de amaretto

1 oz. de vodka

SIDECAR

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

1/4 oz. de jugo de limón

1/2 oz. de jarabe de azúcar

1/2 oz. de triple sec (curacao blanco)

3/4 oz. de brandy

Dec: limón

DAIQUIRI

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

1 1/4 oz. de ron blanco

1/2 oz. de jarabe de azúcar

1/3 oz. de jugo de limón

Hielo

Dec: cereza, copa escarchada con limón y azúcar

RUSTY NAIL (CLAVO OXIDADO)

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

1/2 oz. de drambuie

1 oz. de wisky

BLACK RUSSIAN

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

1 oz. de vodka

1 oz. de kalhua (licor de café) .

PREPARACION DE LAS SERIES DE COCTELERIA

Una serie es el conjunto de ingredientes con características afines que están en capacidad de combinarse con el 80 % de las bebidas alcohólicas, pudiendo ser estas aguardientes, cremas, etc.

SERIE SOUR

Los tragos de esta serie deben ser preparados en la coctelera o shaker y servidos en la copa coctel:

1/4 oz. de jugo de limón

1/4, 1/3 ó 1/2 oz. de jarabe de azúcar, según el licor, si éste es dulce se pone menos jarabe, de lo contrario se pone más

3/4 partes de una clara de huevo

Angostura

1 3/4 oz. de bebida base

La bebida base puede ser wisky, crema de bananas, trópico anisado, etc.

Hielo

Dec: limón, copa escarchada, cereza

SERIE FLIP

Los tragos de esta serie deben ser preparados en la coctelera o shaker y servidos en la copa coctel:

1 cucharadita de yema de huevo

1 dash a 1/2 oz. de jarabe de azúcar, depende de la base

1 3/4 oz. de bebida base (aroma intenso)

La base puede ser crema de cacao, crema de café, brandy, etc

Hielo

Dec: canela en polvo

SERIE COLLINS

Los tragos de esta serie deben ser preparados en la coctelera o shaker y servidos en la copa coctel:

1/3 oz. de jugo de limón

1 dash a 1/4 de jarabe de azúcar, depende de la bebida base

1 ó 2 oz. de refresco de limón o guitig

2 oz. de bebida base

La bebida base puede ser gin, vodka, chinchón, etc

Hielo

Dec: limón, cereza, y granadina cuando la base es transparente

SERIE ZOOM

Los tragos de esta serie deben ser preparados en la coctelera o shaker y servidos en la copa coctel:

3/4 de crema de leche

1 - 1/4 oz. de jarabe de azúcar

1 3/4 de bebida base

La bebida base en esta serie generalmente es un aperitivo

Dec: la decoración se la realiza de acuerdo a la bebida

SERIE COOLER

Los tragos de esta serie deben ser preparados en el vaso tumbler grande:

1/3 oz. de jugo de limón

1 dash - 1/4 oz. de jarabe de azúcar, depende de la bebida base

2 oz. de ginger-ale

2 oz. de base

Hielo

Dec: limón

SERIE FIZZ

Los tragos de esta serie deben ser preparados en la coctelera o shaker y servidos en el vaso tumbler grande con el hielo del

batido:

1/3 de jugo de limón

1 dash - 1/4 oz. de jarabe de azúcar, depende de la bebida base:

3/4 partes de una clara de huevo

2 oz. de bebida base

Hielo

Luego de mezclar los ingredientes en la coctelera se escancia el contenido en un vaso tumbler grande y se añade 1 - 1/2 oz. de refresco de limón.

POUSSE CAFES

Los pousse cafés son aquellos tragos que se preparan con bebidas de diferente densidad con el objeto de que no se mezclen y resalten los colores, cada uno bien definido en su respectiva franja.

Se debe comenzar poniendo como base una bebida pesada para luego poner bebidas livianas.

El orden más usual para preparar un pousse café es el siguiente:

Cordial

Aperitivo

Aguardiente

Ejemplo:

Para preparar un pousse café de tres franjas necesitamos:

crema de menta

chinchón seco

wisky

PREPARACION DE LOS COCTELES MAS POPULARES Y APETECIDOS

A continuación presentamos los cocteles más apetecidos y solicitados por la gente en los bares:

CUBA LIBRE

Se lo puede preparar en el vaso tumbler grande o en el vaso en las rocas:

2 oz. de ron

3 oz. de cola negra (coca-cola)

Hielo

Dec: limón

ANGEL AZUL

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en la copa coctel:

1/2 oz. de curacao azul

1/2 oz. de parfait amour

1/2 oz. de brandy

1/2 oz. de jugo de limón

1/2 oz. de crema de leche

Hielo

BULLSHOT

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

4 oz. de caldo concentrado de res

1 1/2 oz. de vodka

1 cucharadita de jugo de limón

1 golpe de salsa de tabasco

Hielo

CAFE IRLANDES

Se lo prepara en una copa gruesa de 8 oz, se colocan todos los ingredientes:

5 oz. de café negro, caliente

1 1/2 oz. de wisky irlandés

1 cucharadita de azúcar en polvo

Crema batida y endulzada

CAMPARI CON NARANJA

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

3 oz. de campari

5 oz. de jugo de naranja

COCTEL CLASICO DE CHAMPAGNE

Se ponen todos los ingredientes, sin revolverlos en una copa flauta:

1/2 cucharadita de azúcar

1 dash de angostura

1 cucharadita de jugo de limón

4 oz. de champagne " brut "

CREOLE

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

1 1/2 oz. de ron blanco

1 gota de salsa de tabasco

1 cucharadita de jugo de limón

Consomé o caldo de res bien frío

Sal y pimienta

Dec: 1 rodaja de limón

CHAMPAGNE CARIBEÑO

Se lo prepara en la copa de champagne:

1/2 cucharada de ron blanco

1/2 cucharada de licor de plátano

Unas gotas de bitter de naranja

4 oz. de champagne " brut "

Dec: rodaja de plátano

CHAMPAGNE CON FRESAS

Se lo prepara en la copa de champagne:

1/2 cucharadita de licor de fresa

1/2 cucharadita de kirschwasser

4 oz. de champagne " brut "

Dec: 1 fresa fresca

DAIQUIRI DE FRESA

Se lo prepara en la licuadora y se lo sirve en la copa coctel:

1 1/2 oz. de ron blanco

1/2 oz. de crema de fresa

1/2 taza de fresas

1/2 oz. de jugo de limón

1 cucharada de azúcar

Hielo

Dec: fresa

DIABLO AZUL

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en la copa coctel:

1 1/2 oz. de ginebra

1/2 oz. de curacao azul

1/2 oz. de jugo de limón

Hielo

Dec: 1 rodaja de limón

DIABLO VERDE

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en el vaso en las rocas con el hielo del batido:

1 1/2 oz. de ginebra

1/2 oz. de jugo de lima

1/4 de oz. de crema de menta

Dec: 2 ramitas de menta

HARVEY'S WALLBANGER

Se lo prepara en el vaso tumbler grande:

1 oz. de vodka

4 oz. de jugo de naranja

1/2 oz. de galliano

Hielo

Dec: 1 rodaja de naranja

JULEPE DE MENTA

Se lo prepara en la coctelera y se sirve en el vaso tumbler grande con bastante hielo:

3 onzas de wisky bourbon

2 golpes de angostura

Hielo

Dec: 4 hojas de menta

KALANI WAI

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en la copa coctel:

1 oz. de midori

1 oz. de crema de menta verde

1 oz. de crema de leche

Dec: 2 hojas de menta

KIR

Se lo prepara en una copa para vino blanco, si se desea se añade 1 o 2 cubitos de hielo:

3 1/2 oz. de vino blanco muy frío

1/2 oz. de crema de cassis

KIR REAL

Se lo prepara en una copa para vino blanco:

2 cucharas de crema de cassis

3 ó 4 oz. de vino espumoso, muy frío

LILLET

Se lo prepara en el vaso mezclador y se lo sirve en una copa coctel:

1 1/2 oz. de lillet

1 oz. de ginebra

Hielo

Dec: cáscara de limón (twist, espiral)

MARIA SANGRIENTA

Se lo prepara en el vaso en las rocas:

1 1/2 oz. de tequila

2 oz. de jugo de tomate

1 cucharadita de jugo de limón

1 golpe de salsa de tabasco

1 rodaja de limón

Hielo

Dec: 1 rodaja de limón

MARTINEZ

Se lo prepara en el vaso mezclador y se lo sirve en la copa coctel:

2 oz. de ginebra

1/2 oz. de vermouth seco

1/2 cucharadita de licor de marrasquino

2 golpes de bitter de naranja

Hielo

Dec: aceituna

MAUI

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en la copa coctel:

1 oz. de midori

1 oz. de cointreau o triple seco (curacao blanco)

1/2 oz. de jugo de limón

Hielo

MEXICAN MULE

Se lo prepara en el vaso tumbler grande:

1 1/2 oz. de tequila

Ginger-ale (hasta completar el vaso)

Hielo

Dec: rodaja de lima

PLANTER'S PUNCH

Se lo prepara en el vaso tumbler grande:

3 cucharadas de jugo de limón

3 oz. de jugo de naranja

1 oz. de ron blanco

1 1/2 oz. de ron dorado

1/2 oz. de granadina

2 gotas de triple seco

1 rodaja de limón

Hielo

Dec: rodaja de limón

PRINCIPE CHARLES BONNIE

Se lo prepara en el vaso mezclador y se lo sirve en la copa coctel:

1 oz. de cognac

1/2 oz. de drambuie

Jugo de media lima

Dec: twist de lima

PRINCIPE EDUARDO

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en el vaso en las rocas:

1 1/2 oz. de scotch

1/2 oz. de lillet

1/2 oz. de drambuie

Dec: rodaja de naranja

SCREWDRIVER CON RON

Se lo prepara en el vaso tumbler grande, con mucho hielo:

1 1/2 oz. de ron blanco

3 oz. de jugo de naranja

Dec: 1 rodaja de naranja

SINGAPUR

Se lo prepara en la coctelera sin la soda y se lo sirve en el vaso tumbler grande, la soda se la pone al final hasta que se complete el vaso:

1 1/2 oz. de ginebra

1 oz. de brandy de cereza

1 oz. de jugo de lima

Soda

Dec: rodaja de lima

STINGER

Se lo prepara en el vaso mezclador y se lo sirve en la copa coctel:

1 1/2 oz. de cognac

1/2 oz. de crema de menta

TEQUILA SUNRISE

Se lo prepara en el vaso tumbler grande con hielo:

1/2 oz. de granadina

4 oz. de jugo de naranja

3/4 oz. de granadina

Hielo

TIGER TAIL

Se lo prepara en el vaso tumbler grande con hielo:

4 oz. de jugo de naranja muy frío

1 oz. de pernod

Dec: 1 rodaja de lima

TOM COLLINS

Se lo prepara en el vaso tumbler grande con hielo, se completa la bebida con soda:

1 1/2 oz. de ginebra

1 ó 2 cucharaditas de azúcar

3 oz. de jugo de limón fresco

Soda

Hielo

Dec: rodaja de limón, rodaja de naranja, cereza

VIRGIN MARY

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en el vaso tumbler grande:

3 oz. de zumo de tomate

1/2 oz. de jugo de limón

1 cucharadita de salsa de tomate

1 golpe de salsa worcestershire

1 golpe de salsa de tabasco

COBRA

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en la copa coctel:

1 oz. de grand marnier

1 oz. de amaretto

1 oz. de bailey irish cream

1 oz. de crema de leche

TIGRE DE BENGALA

Se lo prepara en la coctelera, sin el grand marnier, éste se lo

1 oz. de grand marnier

1 oz. de amaretto

1 oz. de bailey irish cream

1 oz. de crema de leche

TIGRE DE BENGALA

Se lo prepara en la coctelera, sin el grand marnier, éste se lo coloca al final en la superficie del trago, se sirve en copa coctel:

1/2 oz. de ron blanco

1/2 oz. de ron dorado

1/2 oz. de ron ed 151°

3 oz. de jugo de naranja

1 golpe de grand marnier

Hielo

KAMIKAZE

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en el vaso en las rocas:

2 oz. de vodka

1/2 oz. de triple seco

1/2 oz. de jugo de lima

DELICIAS

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en la copa coctel:

3/4 oz. de licor de coco

1/4 oz. de ron blanco

2 oz. de jugo de mango

Dec: cereza

RUMBA

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en la copa coctel:

1 1/4 oz. de ron blanco

2 oz. de jugo de naranjas

2 oz. de jugo de piña

1 dash de granadina

Hielo

MIDORI COLADA

Se lo prepara en el vaso tumbler grande, se colocan todos los ingredientes menos la gaseosa, ésta se la debe colocar al final muy lentamente:

1 1/2 oz. de crema de melón

4 oz. de club soda bien fría

Hielo

Dec: rodaja de limón

TEQUILA COLADA

Se lo prepara en la licuadora a velocidad máxima y se lo sirve en el vaso tumbler grande, previamente enfriados:

1 1/2 oz. de tequila

4 oz. de jugo de piña

1 oz. de crema de coco

Hielo frappé

PINK GIN

Se lo prepara en la coctelera y se lo sirve en la copa coctel:

2 1/2 oz. de ginebra

1 gota de angostura

cubitos de hielo